PHOSPHATE DIAMMONIQUE

Phosphate diammonique pur
NUTRITION ET MULTIPLICATION DES LEVURES DE VINIFICATION

CARACTERISTIQUES

- Le **PHOSPHATE DIAMMONIQUE** encore appelé (improprement) phosphate d'ammoniaque ou phosphate bibasique est un sel très pur qui se présente sous la forme de cristaux blancs, fins, ininflammables, sans odeur.

  Formule : $(NH_4)_2\ HPO_4$

  Poids moléculaire : 132,1

  Contient : 25,5 % de NH_3
  54 % de $P_2\ O_5$

  Très soluble dans l'eau et dans le vin.

- Le **PHOSPHATE DIAMMONIQUE** est utilisé en œnologie pour sa teneur en azote ammoniacal. En effet, ce composé est indispensable à la biosynthèse des protéines de levures nécessaires à la multiplication cellulaire ainsi qu'à la biosynthèse des protéines pariétales indispensables au transfert des sucres de l'extérieur vers l'intérieur de la cellule.

- Privées d'azote, les levures ne peuvent ni se multiplier ni fermenter les sucres.

- L'azote présent dans les moûts est rapidement consommé dans les premières heures de la fermentation. Il manque parfois pour la fin de la fermentation qui, dans ce cas, ne se termine pas.

- Pour toutes ces raisons, un apport de **PHOSPHATE DIAMMONIQUE** au début de la fermentation alcoolique permet de conduire cette dernière à son terme.

- Tous les travaux scientifiques récents prouvent qu'un apport en deux fois accompagné d'un supplément d'oxygène est la solution juste pour résoudre les difficultés de fermentation rencontrées depuis quelques années.

Martin Vialatte Œnologie
79, av. A.A. Thévenet - B.P. 1031 - Magenta - 51319 **EPERNAY** cedex - FRANCE
Tél. : 03.26.51.13.50 Fax : 03.26.51.87.60 www.martinvialatte.com

LEGISLATION

- L'utilisation du **PHOSPHATE DIAMMONIQUE** est réglementée (règlement CE 1493/99)
- Dose maximum légale : 100 g/hL.
- Cette dose se cumule avec les autres sels d'ammonium autorisés (sulfate d'ammonium) ou avec les nutriments complexes contenant un sel d'ammonium.
  La limite globale est de 1 g/L (100 g/hL).
- Pour la seconde fermentation des vins effervescents la limite est de 0,3 g/L (30 g/hL).
- Attention : LE **PHOSPHATE DIAMMONIQUE** est autorisé uniquement sur les moûts ou sur les moûts en fermentation.

DOSES D'EMPLOI ET MODE D'EMPLOI

- **Au levurage :**

  10 g/hL à 15 g/hL.
  A faire dissoudre préalablement dans un peu de moût.

- **Au cours de la fermentation alcoolique :**

  Densité voisine de 1040 : 10 g/hL à 15 g/hL.
  A faire dissoudre préalablement dans un peu de moût. L'incorporation au moût sera accompagnée d'une oxygénation (ou d'une aération).
  (Consulter les fiches techniques correspondantes : OXYFRITTE, OXYFUT ou ACTIFERM 1-2).

CONDITIONNEMENT

- Sac de 1 kg – Cartons de 25 X 1kg.
- Sac de 25 kg.

CONDITIONS DE CONSERVATION

- Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière, dans un endroit sec et exempt d'odeur.
- Après ouverture : utiliser rapidement. L'humidité provoque une perte de NH_3.

Les informations figurant ci-dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances.
Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle.
Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur.
Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.